

## I PREMIO DE COCINA

### “CON QUESO DE MURCIA D.O.P.”

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas “Queso de Murcia” y “Queso de Murcia al Vino”, (en adelante Consejo Regulador), tiene entre sus atribuciones principales la promoción de estos alimentos de calidad diferenciada. Por otra parte, la restauración es un sector clave tanto para la difusión de los productos locales como en la innovación en cuanto a sus posibilidades culinarias. Buena muestra de ello es el apoyo institucional que recibe la gastronomía regional, materializado en campañas tan exitosas como “1001 Sabores Región de Murcia”, o la labor de Escuelas de Hostelería y otros centros públicos y privados de formación. Por ello, se ha instaurado este Concurso, dirigido tanto a profesionales de cocina como alumnos que cursen disciplinas académicas relacionadas con la gastronomía de la Región de Murcia.

El objetivo principal de este evento es difundir y diversificar el uso de estos quesos tradicionales de nuestra Región dentro del sector restaurador tanto profesional como en formación, poniendo en valor sus características organolépticas y su multitud de posibilidades culinarias en la elaboración de cualquier plato.

### BASES

#### ARTÍCULO 1. ORGANIZACIÓN

La organización del evento corre a cargo del Consejo Regulador.

#### ARTÍCULO 2º. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a:

- Cocineros que ejerzan su actividad en algún establecimiento dentro de la Región de Murcia.
- Alumnos de cocina de: Escuelas de Hostelería de la Región de Murcia, Grado de Gastronomía y Centro de Cualificación Turística.
- Es necesario tener la mayoría de edad antes de la finalización del periodo de inscripción.

### ARTÍCULO 3º. SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

La solicitud de participación recogida en la última hoja de estas Bases, se enviará cumplimentada, junto a una copia del DNI al correo [cocinaquesomurciadop@gmail.com](mailto:cocinaquesomurciadop@gmail.com). El periodo de inscripción finaliza el 31 de Octubre de 2018.

El número máximo de participantes será de 100 según orden de recepción de solicitudes.

### ARTÍCULO 4º. TEMA Y DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso, tiene como tema único, la elaboración de un plato principal para un comensal que incorpore como ingrediente RELEVANTE cualquiera de los tres Quesos de Murcia DOP (al vino, fresco o curado), bien directamente o sometido a cualquier tratamiento culinario. El concurso se desarrollará en dos rondas sucesivas, una primera ronda clasificatoria y una segunda ronda final.

#### 1ª Ronda:

Cada participante admitido recibirá antes del día 5 de Noviembre un mensaje o un email de la organización comunicándole que ha sido aceptado para participar en el concurso.

Del 5 al 14 de Noviembre, ambos inclusive, los participantes remitirán tres fotos de su propuesta original de plato a la dirección [cocinaquesomurciadop@gmail.com](mailto:cocinaquesomurciadop@gmail.com) indicando el nombre del participante, nombre del plato, lista de ingredientes y una breve descripción del plato y su elaboración.

Un jurado independiente compuesto por cinco expertos se reunirá el día 15 de Noviembre para valorar las propuestas remitidas por los participantes, que se les presentarán de forma anónima, atendiendo a criterios de:

- Originalidad del planteamiento: Hasta 10 puntos
- Presentación y montaje del plato: Hasta 10 puntos
- Protagonismo del Queso en el conjunto del plato: Hasta 20 puntos

El Consejo Regulador facilitará a cada participante admitido una cuña de queso según la opción que haya señalado en la solicitud de participación. El día 5 de Noviembre se comunicará los lugares y horarios para que aquellos participantes que lo deseen puedan retirar las cuñas de queso con la que preparar sus platos.

## 2ª Ronda:

Los participantes correspondientes a los 8 platos mejor valorados en la primera ronda serán convocados el lunes 19 de noviembre, a elaborar el mismo plato, en las instalaciones del Centro de Cualificación Turística.

Los finalistas deberán aportar los ingredientes que necesitaran (a excepción del queso) y dispondrán de una hora y media para su elaboración, montaje y presentación. Toda la elaboración deberá realizarse in situ. La vajilla y utensilios menores de cocina los puede traer cada participante a su gusto, pero no podrá llevar impresos las marcas/logotipos de Restaurantes, Hoteles... etc. La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo. Si algún participante tiene alguna duda o necesidad especial respecto a la dotación del puesto de trabajo, puede remitir correo electrónico a la organización.

Todos los finalistas deberán presentarse a las 8,30 h en el Hall del CCT vestidos con ropa profesional adecuada.

Dispondrán de 20 minutos para colocar los ingredientes y utillaje que aporten en el puesto de trabajo que les sea asignado.

Se realizará un sorteo in situ para determinar el orden de participación de los finalistas, que comenzarán la elaboración a partir de las 9 h a intervalos de 10 minutos.

Cada finalista dispondrá de 90 minutos en total para elaborar y presentar su plato al jurado. Rebasar el tiempo máximo de elaboración será motivo de descalificación.

La organización hará entrega de delantales conmemorativos a todos los finalistas, que deberán ser utilizados durante todo el desarrollo de la prueba.

El jurado de la final estará compuesto por 5 miembros:

Presidente del Consejo Regulador, Representante de la Consejería de Turismo y Cultura,

Representante de Hostemur, Representante de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia y Representante del periodismo gastronómico regional.

El jurado degustará y valorará los ocho platos finalistas según la siguiente tabla:

- Originalidad: Hasta 10 puntos
- Montaje, estructura y presentación: Hasta 10 puntos
- Sabor y textura: Hasta 10 puntos

A los efectos de determinar las puntuaciones finales de los platos, no se tomarán en consideración las dos puntuaciones extremas, es decir, ni la más alta ni la más baja, siempre que haya más de 5 puntos de diferencia con la siguiente nota. Una vez determinadas las puntuaciones válidas, se calculará el promedio de éstas, clasificándose los participantes por orden de puntuación.

El veredicto del jurado se hará público una vez finalizadas todas las valoraciones de los platos presentados por los finalistas. La decisión del jurado será inapelable. La entrega efectiva de premios se realizará al finalizar el acto.

#### ARTÍCULO 5º. DOTACIÓN EN PREMIOS

1er. Clasificado 2.000 €, lote de Quesos de Murcia DOP y placa conmemorativa.

2º. Clasificado 1.000 €, lote de Quesos de Murcia DOP y placa conmemorativa.

3er. Clasificado 500 €, lote de Quesos de Murcia DOP y placa conmemorativa.

Resto de finalistas diploma acreditativo.

## I PREMIO DE COCINA

### "CON QUESO DE MURCIA D.O.P."

#### SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS: \_\_\_\_\_

NIF: \_\_\_\_\_

DATOS DE CONTACTO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

EMAIL Y TELÉFONO DE CONTACTO: \_\_\_\_\_

ESTABLECIMIENTO (en su caso): \_\_\_\_\_

CENTRO FORMATIVO, ESPECIALIDAD y CURSO (en su caso):

\_\_\_\_\_

Previsión de Queso a utilizar en el plato (se comunicará los lugares y horarios donde poder recogerlo):

-\*Cuña 250 g Queso Murcia al Vino\_\_

-\*Cuña 250 g Queso Murcia Curado\_\_

-\*Cuña 250 g Queso Murcia Fresco\_\_

\*(Marcar con una X la opción elegida)

La presente solicitud se remitirá correctamente cumplimentada en formato pdf o archivo de imagen, junto con una copia del NIF del solicitante a: [cocinaquesomurciadop@gmail.com](mailto:cocinaquesomurciadop@gmail.com)

Con mi firma en la presente Solicitud, manifiesto mi acuerdo y acepto la totalidad de las bases de este Concurso. Asimismo, doy mi consentimiento expreso al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas "Queso de Murcia" y "Queso de Murcia al Vino" para que pueda hacer uso de cualquier material gráfico derivado de mi participación en este Concurso.

Firma del solicitante:

En, \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_, de Octubre de 2018